Serie III, Vol. III. Udine, lunedì 10 maggio 1880. Num. 20.

BULLETTINO
DELLA
ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell' istituzione Chi non fa parte della Società può tuttavia riceveie franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci. I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

L' ESPOSIZIONE NAZIONALE DI ANIMALI GRASSI
OD ATTI ALL' INGRASSAMENTO, IN TORINO

è riuscita regionale soltanto, anzi appena piemontese, poichè, se si eccettuino, nei bovini gli animali della Stazione zootecnica di Reggio Emilia, inviativi per ordine governativo, e nella polleria le pollastre e i tacchini inviati dal signor Facchini di Modena, e i polli dalla " Consociazione italiana pel miglioramento di animali da cortile, frutta ed ortaggi „ residente pur questa a Modena, non un quadrupede, non-un volatile che rappresentasse l'industria della finitima Lombardia, o della pur vicina Emilia, e tanto meno delle altre più lontane parti d'Italia.

Eppure il Ministero, con lodevolissimo intendimento, aveva messo a disposizione della Commissione ordinatrice 9 medaglie d'oro, e più che altrettante d'argento e di rame, con 2800 lire soltanto pei bovini; 2 medaglie d'oro, e 320 lire pegli ovini; una medaglia d'oro, e 230 lire pei suini; 6 medaglie d'oro, e 660 lire pei volatili da cortile; una medaglia d'oro e 130 lire pei conigli, con corrispondente numero di medaglie d'argento e di rame a ciascuna categoria.

Per ultimo, il Giurì aveva a disposizione un certo numero di *gualdrappe d'onore* pei bovini distinti, i quali avrebbero fatto bella mostra delle stesse passeggiando le contrade di Torino fregiati di quelle.

Gli animali bovini, presentati alla mostra, furono 214; gli ovini 38, e in pari numeno i suini; 25 gruppi di volatili e 30 conigli.

La mostra dei volatili era la più interessante: vi figuravano 6 fagiani dorati allevati da una signorina Teresa Rizzetti, che ebbe la sua bella medaglia d'oro; bellissimi i gruppi di polli del signor Antonio Facchini, della Consociazione di Modena, del signor Gioachino De Marchi d'Osasco e del signor Domenico Birressi di Torino, (cito i nomi pel caso che qualcuno volesse ricorrere a questi signori per razze distinte); — peccato che nella polleria fosse scoppiato il tifo, e che al momento del premio alcuni volatili fossero morti e molti in cattivo stato.

Dei suini ce n'era di 250 e 300 chili, Yorkshire o incroci, due belli di razza piemontese, che, per vero, è molto migliore della friulana; però un gruppo di 16 giovani presentavano teste e gambe troppo grandi per meritare di essere favorevolmente considerati.

L'affare dei conigli pare non prenda piede. Il numero di 30 era esiguo. Ho domandato dello Stabilimento Costamagna di Torino, che ne allevava decine di migliaia, e che non vedeva ivi figurare, e mi hanno detto che è finito o sta per finire. Ho pensato, con un sospiro di dolore, alla pellagra e al buon Manzini!

Gli ovini erano quasi tutti di razza Biellese, corpo lungo, forme rotondeggianti, lana ordinaria; ma non hanno certamente confronto coi *sauth down* o coi *rambouillet*. Sarebbe stato bello il confronto cogli ovini coltivati in altre parti d'Italia; ma non c'era proprio un capo solo d'altre parti.

Ora vengo ai bovini, che più ci interessano.

Il grosso della mostra era rappresentato da buoi dei grandi macellai di Torino, e da qualche proprietario che vi condusse tutta la sua stalla, uno fra quali ne aveva oltre venti, ed animali comunissimi. Se togliamo i buoi dei macellai, e quelli che non avrebbero dovuto figurare nella Mostra perchè non meritevoli, i 214 capi si ridurrebbero ad un numero piuttosto esiguo, certo meschino per una Mostra che doveva essere nazionale.

Ad ogni modo, consideriamo la razza

piemontese della pianura, che fu quella che fece gli onori della Mostra. Sono animali biancastri, grandi, ed a grandi ossa, con pelle piuttosto fina; stupenda conformazione di buoi da lavoro. Ce n'erano di grassi... non si sa poi con quale spesa. Grassi, bisognava premiarli. Il maggior peso di uno di questi mastodonti fu 1330 chili. Era il vero eroe della festa. Altri dei premiati pesarono 1160, 1150, 1110 chili, avendo tutti età matura; fu premiato con medaglia d'oro un bue del signor Dal Soglio che aveva da 4 a 5 anni e pesava 850 chili. Ho visto molti buoi che rassomigliavano ai friulani della grande razza.

Mi parve di rilevare che i piemontesi ci tengano molto alla loro razza e a conservarla pura. Per me credo che il Friuli non ci abbia molto da invidiare.

Ad ogni modo, il Comitato del Giurì, di questa sezione, che ebbi l'onore di presiedere, aveva poco da rompersi il cervello, premiando quelli che, nella razza unica presentatasi, offrivano, o l'effettivo ingrassamento, o i segni delle migliori attitudini ad esso. Noto un'eccezione lodevolissima: un sacerdote, Giuseppe Bruno da Germagnano, il quale presentò 12 animali di razza svizzera Siemmenthal, che egli conserva in ottime condizioni nelle sue montagne da 25 anni. Il sacerdote Bruno ebbe pur esso un premio.

Una cosa singolare fu per me un premio speciale per le *mugne* o *mogne,* le quali sono la femmina nata in un parto gemino assieme con un maschio. Queste femmine, come si sa, sono sterili, e presentano singolari fenomeni di ermafrodismo. Gli agricoltori, specialmente di Carmagnola, tengono in pregio questi esseri anormali come ottimi pel lavoro ed atti all'ingrassamento. Ebbero l'onore di una categoria speciale, cui erano assegnate una medaglia d'oro, due d'argento e due di rame con 550 lire in danaro. Se ne presentarono 7; belli animali per verità, ma non fu il caso di dare tutti i premi assegnati a questa categoria, che, come a me, riuscirà nuova a molti allevatori.

Da distinti allevatori, che mi erano colleghi, seppi che in Piemonte va prendendo piede l'uso di dar da bere il latte ai vitelli, anzicchè farli poppare, e là, all'Esposizione, ne avevamo l'esempio tutti i giorni.

Vi sono delle mastelle con una specie di mammella posticcia di gomma, alla quale i vitelli si abituano con molta facilità.

Avrei augurato che la prima Esposizione di animali grassi in Italia fosse riuscita meglio in corrispondenza al suo titolo, e tale da stare in relazione colla esposizione artistica, che è riuscita davvero in modo splendido e consolantissimo, raunando pregevolissimi lavori di artisti noti e ora appena noti da ogni parte d'Italia.

Lo si deve augurare tanto più se si riflette che, per dare lavoro agli artisti e trovare chi comperi i quadri, è necessario che l'agricoltura prosperi.

Una Esposizione ha che fare coll'altra come il fuoco colla pentola.

Ma ad ogni modo questa che si fece a Torino, e che ebbe 4,000, 6,000 e persino 10,000 visitatori al giorno, ciò che pur mostra l'interesse del pubblico a questo genere di esposizioni, insegnerà a fare in modo che la seconda Esposizione nazionale di animali grassi, raccolga almeno un saggio degli animali che si coltivano in ogni parte d'Italia.

G. L. Pecile.

LE CASÉRE IN FRIULI

SECONDO LA LORO ALTEZZA SUL LIVELLO DEL MARE.

I.

A chiunque abbia famigliarità colle nostre montagne sarà noto come ogni anno, verso la metà del giugno, le mucche vengano tolte dalle stalle delle vallate e, raccolte insieme, vengano spinte nei pascoli elevati a passarvi la stagione estiva, la quale dura fin verso la metà di settembre. Allora, meno alcune poche (che restano qualche settimana ancora in *germarie,* come dicono i Carnici), ridiscendono al piano per isvernarvi.

Le dimore estive (alpe, malga, caséra, meira, mont) sono costituite di consueto da un casolare di muro, per lo più a secco, e coperto di legno, detto più propriamente *caséra,* dove si fanno burri, ricotte e formaggi, dove nei *loders* (o cassettoni di legno sopprapposti un all'altro) dormono i pastori e il *casàro,* e dove nel *céllar* (celliere, magazzino) si depositano le forme di cacio, le ricotte e i pani di burro, che più tardi, a spalla, le donne portano al loro destino.

Le mucche vengono ricoverate sotto tettoie di legno, coperte di *scándole* (assicelle di legno) e aperte da tutte le parti, meno da quella dove la mangiatoia si assicura al muro. Le pecore, le capre e i majali, godono di rado di tale vantaggio, avendo per tutta difesa un *támar* o chiudenda, che solo loro impedisce di allontanarsi, senza proteggerli affatto.

Le condizioni di tali casére sono per lo più infelicissime. Le deiezioni solide o liquide delle vacche si ammassano disordinatamente, producendo un puzzo ammorbante e disperdendo inutilmente parte delle preziose loro qualità; gli ambienti per la preparazione dei latticini e per la dimora degli uomini, sudici e mal riparati, servono malamente all' uno e all' altro ufficio.

Tutto ciò, s' intende, salvo rare eccezioni, che si notano in Cargna nei pochi luoghi, dove un proprietario intelligente è arrivato a comprendere quanta importanza abbia, nella fabbricazione di questo prezioso prodotto dei latticini, il modo con cui si tengono gli animali, e quello con cui si confeziona il latte da loro ricevuto. Siccome poi tali proprietari son pochi e la generalità invece prosegue nella coltura delle malghe con sistemi preadamitici, rimettendosi a casári ignoranti e superstiziosi, che curano le vacche malate cogli esorcismi, e contro le folgori e le streghe elevano all' ingresso delle malghe alcune stanghe coi relativi amuleti, e dei quali, ben s' intende non avendo mai visto un termometro, i più intelligenti provano col dito la temperatura del latte; così ne risulta che i nostri burri e i nostri formaggi son pochissimo noti e meno pagati. E difatti nessuno o solo qualche rarissimo fabbricatore di latticini delle nostre montagne può far viaggiare per alcune settimane il suo burro, certo che non arriverà rancido a sua destinazione; nessuno fra essi, prendendo una forma di cacio, prima di aprirla, sa dirvi se esso *appartiene a quel tipo e possiede quelle* speciali qualità, che, per la provenienza sua e pel modo di fabbricazione, dovrebbero spettargli.

Io non sono agronomo, nè figlio di agronomo; aggiungo anzi che in queste faccende sono un ignorante di prima forza; ma però credo che entri nei limiti di quello che si chiama senso comune il seguente giudizio: che, cioè, qualunque ne sieno le cause, il prodotto dei nostri latticini non è quello che dovrebbe essere, e che la lattifera, nella montagna friulana, non è (generalmente) un' industria, ma un empirismo.

Questo, mentre gli altri paesi studiano e provano e producono più e meglio di noi; mentre migliorano le razze vaccine; mentre sviluppano sempre più le latterie sociali e creano scuole di casári, che conoscono almeno chimica e zootecnia; mentre coltivano diligentemente i pascoli alpini, li fanno studiare dai botanici e vi introducono quelle piante speciali, che sono gradite alle mucche e più propriamente atte a dare latte abbondante, buono e aromatico e latticini squisiti, ed escludono quelle altre che danneggiano i prodotti.

Insomma, è tutta una scienza, o, se altri vuole, un ramo importante della scienza agraria, quella che oramai da molti anni è nota in Isvizzera, in Austria ed altrove; una scienza che ha assunto un nome speciale (Alpencultur), Alpicoltura, e che noi non conosciamo affatto.

Spetta agli esperti in materia occuparsi a divulgarla tra noi e a farsene gli apostoli; poichè proprio ci vorrà un vero apostolato a lottare coi vecchi pregiudizi, colla vecchia e nuova apatia, coi soliti sospetti, rispetti e dispetti, che reggono il mondo. La mia posizione d' ignorante in materia agronomica, per fortuna mi salva da tale nobile, doverosa, ma ardua, missione; ma non mi esonera completamente da un altro dovere. Siccome io non fui altrettanto alieno dalla geografia quanto dalla agronomia, anzi alcunchè della geografia specialmente friulana ho studiato, e, ciò che vale di più, per esame diretto delle località; così mi avvenne che, scorrendo la montagna friulana, ebbi occasione di visitare un numero grandissimo di casére e di pascoli alpini. Di esse quindi, o me*glio di molte fra esse determinai* l' elevazione sul livello del mare, dapprima con altri scopi, da ultimo anche con quello di accumulare materiale per quando i nostri proprietari di malghe (rispetto sempre le eccezioni) venissero a conoscere esistervi un' Alpicoltura e volessero occuparsene.

Imperocchè oramai da tutte le persone

colte si sa quale importanza abbia la elevazione di un luogo sulla vita organica in genere, animale o vegetale che sia. Assieme alla latitudine, alla lontananza dal mare o da corsi d'acqua, alla esposizione rispetto alle catene di montagne, la elevazione sul mare rappresenta un fattore vitalissimo del clima di un luogo. Ora il clima nella vita organica è a sua volta il fattore principale, e l'Alpicoltura lo studia come uno dei fondamenti suoi e modifica i propri precetti a seconda delle differenti condizioni di quello. Chi volesse senz'altro adattare alle nostre malghe quanto conviene alle latterie olandesi, avrebbe torto; come avrebbe torto chi volesse trapiantare le abitudini delle casére svizzere e tirolesi o delle meire savojarde, nelle nostre, che, di consueto, si trovano alcune centinaia di metri più basse. L'epoca della monticazione, la qualità delle erbe pratensi, i ripari da farsi per uomini e per animali, forse le stesse operazioni chimiche della fabbricazione dei latticini, rimangono influenzate dalle differenti condizioni d'ipsometria, collegate colle conseguenti differenze di pressione atmosferica, di umidità, di temperatura. D'onde la opportunità, anzi la necessità per gli Alpicultori, di conoscere almeno in via approssimativa a quale zona d'altezza sieno generalmente collocate le casère nel paese ch' essi studiano e, per ogni singolo conduttore di malghe, l'altezza di quella alla quale esso dedica la propria attività.

Ecco dunque che m'è parso doveroso di arrecare io pure il mio tributo ai futuri apostoli dell'Alpicoltura nella montagna friulana. È un modesto tributo di parole e di cifre; ma *ogni uccello fa il suo verso* e il *vasciel dà dal vin ch' a l' à*. Magari poi che ai miei poveri dati altimetrici potessi augurare la sorte del grano di senapa del Vangelo, sì che seminati adesso fra le pagine del „ Bullettino „ ricomparissero fra qualche anno sotto forma di succulenti pani di burro e di saporiti caci di Montasio, diretti a tutte le parti del mondo! E invece, ahimè, forse col formaggio e col burro avranno da fare; ma solo in quelle tristi per quanto intime relazioni che corrono tra la carta che involge e la merce che resta involta.

G. Marinelli.

VITICOLTURA

Venne più volte sollevata la questione sulle cause del rapido deperimento dei vigneti tenuti col sistema francese.

Anche l'egregio Direttore della Scuola di viticoltura di Conegliano ricordò ultimamente questo fatto nella relazione sulle sue visite recenti ai vigneti dei conti Papadopoli.

A me sembra, come ebbi a dire altra volta, che la causa di siffatti misteriosi deperimenti stia sopratutto nel modo di coltura non propizio alla longevità e robustezza della vite, nelle condizioni del nostro paese, che sono più o meno diverse da quelle ove tali sistemi si praticano con successo.

Noi abbiamo troppo copiato dai francesi, senza pensare che anche in casa nostra c'era bensì molto da migliorare, ma c'era anche moltissimo da imitare. Abbiamo totalmente negletto i nostri vitigni e i nostri sistemi di viticoltura per gettarci ad occhi chiusi alle viti ed ai metodi di allevamento stranieri. E intanto il risultato finale e generale è che questi nuovi vigneti, dopo il fuoco di paglia di prodotti abbondanti, fra il 5° ed il 10° anno cominciano tosto a deperire, e ben di raro danno buoni raccolti oltre il 15° anno dal loro impianto.

Non lo si vuol dire, non lo si vuol ammettere; ma il fatto è che, quasi in ogni luogo, i vigneti *alla francese* sono inferiori per vigoria perfino in ceppi maritati col vivo.

Ho percorso in quest'autunno molta parte del Friuli e dappertutto trovai vigneti in cattivo stato: solo per eccezione qualcheduno vigoroso e che aveva dato un abbondante prodotto anche quest'anno. Perchè erano deperenti quei vigneti? In parte per le inclemenze atmosferiche e per malattie; in parte per la cattiva coltura. Ma le influenze avverse della stagione, ed i parassiti fanno più fortemente sentire la loro potenza sopra viti già deboli, e anche il contadino più ignorante trascura la vite quando vede che essa non gli paga più le sue fatiche e le sue spese. E allora si aggrava naturalmente il male; ma la causa prima sta nella vite che ha cominciato a non rimunerare. Ben di raro un coltivatore abbandona le sue viti, finchè si vede corrisposto con gratitudine.

I vigneti che ebbi a riscontrare floridi e promettenti erano: o vigneti alla francese, ma giovani, o vigneti alti più di un metro e in file distanti più di tre.

Anche nella Valpolicella quest'autunno ho veduto che i vigneti più belli e più carichi d'uva erano quelli che all'epoca dell'impianto si riguardavano come *sbagliati;* cioè quelli che erano a ceppi distanti più di un metro e molto più alti dei sacramentali 50 centimetri. Di più erano piantati con varietà indigene le quali naturalmente si prestano molto al taglio lungo.

Sui nostri colli di Rosazzo vi sono dei ronchi superbi per vegetazione bellissima e per copiosi prodotti: perchè nei nuovi impianti non si imitano questi vigneti, togliendo qualche leggero difetto del sistema, e non si estendono anche sui colli vicini? Vidi qualche simile tentativo felicemente riuscito.

È mia opinione che la causa prima della poco buona riuscita dei vigneti *alla francese* stia proprio nel sistema che ci obbliga a troppo frequenti cimature ed a *razze* di viti troppo deboli, e forse inadatte al nostro clima. L'ignoranza dei coltivatori e il poco capitale che si dedica alla vite, sono cause concomitanti, ma non bastano da sole a spiegare il rapido intristire dei vigneti, giacchè viti nostrane, anche tenute sul *vivo,* e ugualmente maltrattate, pure durano (magari poco produttive) dei secoli.

Non vorrei che alcuno deducesse da queste parole esser io favorevole agli allevamenti sul *vivo,* tutt'altro; dico solo che i sistemi a *paletto*, a *ceppata bassa alla Gujot,* adottati nella loro interezza, sono disadatti alla gran maggioranza dei nostri paesi viticoli, perchè non adempiono alla richiesta di copiosi raccolti e di longevità della pianta.

Bisogna, a mio modo di vedere, o trovar nuovi sistemi di viticoltura, o variar opportunamente quegli stessi francesi, o migliorare gli indigeni in modo da raggiungere l'intento della larga produzione e della lunga durata; e mettere se occorre in seconda linea la qualità dell'uva, mirando a preferenza alla sua quantità, giacchè oggi vi è una insistente domanda di vini a buon mercato. Bisogna in ogni plaga viticola studiare quale è la sorta di viti e quale il sistema di allevamento che vi sono più adatti, senza darsi alle novità con soverchia precipitazione. È questo un ritornello che ho ripetuto più volte in queste colonne e che è frutto di un profondo convincimento.

Scrivo in fretta queste linee, abbozzando piuttosto che trattando l'argomento, perchè, adesso che si apre la stagione delle utili osservazioni, questo accenno serva d'invito a tutti i viticoltori di buona volontà a portare in pubblico le loro idee, affinchè si possa trattare e discutere con piena conoscenza di causa un argomento così vitale per la nostra viticoltura. Io non mancherò certamente di fornirvi il mio qualsiasi contributo.

F. Viglietto.

LE PIANTE FORAGGIERE

(Continuazione vedi n. 19.)

Eryngium alpinum L. Ombrellifere. Erba da cento teste. — Rifiutata per le spine.

— *amethystinum* L. Calcatreppola, fr. *Burale turchine*, *Giate*, *Salate di muss.* — Cattiva, rifiutata.

— *campestre* Calcatreppola. I nomi friulani del precedente. — Pungente.

Erysimum cheiranthoides. L. Crucifere. — Ritiensi dia luogo a meteorismo.

Erythraea centaurium Pers. Genzianee. Biondella, fr. *Chine di prad.* — Contiene acqua, poca mucilaggine, ed una sostanza amara poco gradita.

— *pulchella* Fries. — Rifiutata.

Eucaliptus globulus habil. Eucalipto. — I fiori per l'alimentazione delle api.

Eupatorium cannabinum L. Corimbifere. Canape selvatica. — Amara, mangiata solo dalle capre. I suoi fusti sono lunghi, duri.

Euphorbia amygdoloides L. Euforbiacee. — Le euforbiacee in generale esercitano una azione locale intensa, quindi producono infiammazioni, irritano il sistema nervoso e inducono dolori colici, meteorismo; si incolpano causa di ematuria; a torto poi si ritengono atte a produrre il diabete. Somministrate alle vacche, il latte può assumere colorito rossiccio.

— *ciparissias* L. Erba cipressina, fr. *Lattat.* — Acre, irritante specialmente per le vacche lattaie.

— *helioscopia* L. Erba callenzola, fr. *Latuzz*, *Latasoss*, *Latt di strie.* — I semi per gli uccelli, dannosa la pianta per le vacche, meno per le pecore.

— *lathyris* L. Catapuzia minore, fr. *Mercurele.* — Rifiutata dagli animali domestici, ed anche da cervi e daini, per i quali è nociva,

— *palustris* L. Esula palustre. — Fastidiosa, nociva.

— *Peplus* L. Porcellana lattaria fr. *Lattat.* — Irritante.

— *platiphylla* L. Titimalo di larga foglia, fr. *Lattàt.* — Nociva anche per la sua azione meccanica.

— *verrucosa* L. Callenzola, fr. *Lattat.* — Fastidiosa

Euphrasia officinalis L. Rinantacee. Eufragia. — Piccola, poco nutritiva.

Evonymus europaeus L. Celastrinee. Fusaro, fr. *Roçhar*, *Selar*, *Fusàr.* — La corteccia, le foglie, i giovani germogli, i frutti, contengono un principio irritante quando fresca la pianta.

Fagus sylvatica L. Cupulifere. Faggio, fr. *Fajar.* — In tempo di carestia, le foglie si amministrano agli animali, specialmente ai ruminanti. Per gli asini e capre si raccolgono anche le frasce, e dopo essicate si sfogliano, dando poi le foglie miste al fieno. La faggina è nociva, e così i suoi panelli. Il cavallo ne risente danno, le cavalle abortiscono, ne' ruminanti può notarsi l'ematuria, la diarrea. I maiali ed i polli mangiano le saggine; ma le carni acquistano proprietà cattive.

Ferula ferulago L. Ferula nodiflora. Icq. Ombrellifere. Ferula, fr. *Fenoçhett.* — Mangiata dall'asino, nociva al cavallo, fuggita dal maiale. Nelle capre induce il meteorismo.

Festuca ciliata Donth. Graminacee. — Buona. Le festuche in generale danno foraggio duro, ma succulento.

— *elector* L. Paleo alto. — Buona foraggera, ancora migliore se mescolata a qualche pratense.

— *fluitans* L. Vedi Glyceria fluitans.

— *gigantea* Will. Son. — Buona foraggera, che può essere infesta dallo sclerotium clavus, e quindi produrre l'aborto nelle vacche pregne.

— *heteropilla* Haenk. — Molto appetita.

— *loliacea* Huds. — Discreta.

— *ovina* L. Gramigna setajola, fr. *Pel di mus.* — Molto lodata per la nutrizione delle pecore. Questa ha le varietà:

a) alpina. — Buona;

b) amethystina. Gramigna pavonazza. — Buona fresca e secca;

c) duriuscula. Gramigna setajola. — La lepre ne mangia perfino le radici:

d) vulgaris. — Discreta.

— *pratensis* Huds. Paleo. — Mangiata volentieri.

— *rubra* L. Gramigna fusajola. — Dà foraggio succulento.

— *spadicea* Gonau. — Se giovane, è ricercata.

— *sylvatica* Will. — Ricercata dal bestiame al pascolo.

— *tenuiflora* Schrad. — Buona.

(Continua.)

SETE

Senza notevoli cambiamenti la settimana or trascorsa fu confortata da un miglior sostegno, od almeno i prezzi non continuarono la via del ribasso. Anzi, una qualche velleità di sostegno va pronunciandosi tanto per l'attività della fabbrica, come per la pioggia insistente che comincia a disturbare le faccende bacologiche. Malgrado le più lusinghiere prospettive di foglia abbondante, di schiudimento favorevole delle sementi, non si può a meno di riflettere che se la pioggia persistesse ancora altri otto o dieci giorni, potremmo vedere un repentino cambiamento nell'andamento del raccolto, perchè i bachi, nutriti con foglia soverchiamente pregna d'acqua, acquisiscono facilmente le malattie che si manifestano al momento della salita al bosco, specialmente se sopravvengono bruschi cambiamenti di temperatura.

Le notizie da ogni parte sull'andamento dei bachi finora sono favorevoli: abbondanza di foglia e schiudimento di quasi tutte le qualità di semente senza lagni di rilievo; ma le trepidazioni pel tempo costantemente piovoso sono generali.

Nessun affare nella nostra provincia, nella decorsa settimana, mancando affatto le sete correnti che troverebbero facile impiego a prezzo basso. Anche i cascami sono quasi intieramente esauriti.

Tutte le preoccupazioni sono ora rivolte all'esito del raccolto, e gl'industriali aspettano di vedere un poco chiaro nella situazione per decidere sulla attivazione delle filande in scala maggiore o minore, secondo la prospettiva.

A buon conto, i produttori agiranno saviamente preparandosi, ove occorra, a scottare la galetta per venderla in seguito se un buon raccolto provocasse prezzi troppo bassi. Noi abbiamo da lungo tempo manifestata la nostra opinione, che, cioè, sta nell'interesse del produttore come del filandiere che si cominci ad adottare il sistema di non vendere tutto il prodotto al momento del raccolto, ma di conservarne una parte per venderla nel corso dell'anno, profittando de' momenti di ricerca, onde suddividere il rischio, ed impedire un ribasso che l'abbondanza, anche relativa, potesse provocare alla comparsa della galetta.

I prezzi del nostro listino odierno sono quelli che si ottengono in giornata.

Udine, 10 maggio 1880. C. Kechler.

RASSEGNA CAMPESTRE

Compreso dell'importanza e della gravità del fatto politico che suscita di questi giorni tante preoccupazioni, potete credere con quale fervore io possa accingermi questa sera a riprendere l'altalena delle nostre congetture sul buon tempo e sulla pioggia, tanto più che, dopo la lieta serenità del mattino, densi nuvoloni si

addensarono nelle ore pomeridiane sui monti che ci fan corona, e sono ora distesi fino al mare, rendendo più densa l'oscurità della notte. Di fatti se tornasse a piovere e ne conseguisse un nuovo abbassamento di temperatura, non sarebbero fuori di luogo le nostre apprensioni circa all'allevamento dei filugelli che si trovano appena al primo stadio della loro vita, mentre la foglia sui gelsi è assai più sviluppata che non era negli anni scorsi a questa stagione, e sarebbe compromessa la nascita e la formazione dei grappoli d'uva sulle viti, che richiederebbero ora caldo e sereno.

Del resto, l'aspetto della campagna è magnifico: il frumento, gli altri cereali, e tutte le altre piante, col favore delle pioggie sciroccali di questi ultimi giorni, dispiegano la più vigorosa vegetazione. Il colza, scarsissimo però quest'anno, non tarderebbe a portare a maturazione i suoi bacelli, e la segala ad ingranire le spiche. Restano le erbe mediche ed i trifogli, i quali, colle foglie che ingialliscono al piede e coi nuovi rimessiticci che spuntano dal terreno, invitano il coltivatore a metterci dentro la falce come sono, per non pregiudicare il secondo taglio; il che coincide col bisogno di foraggio, generalmente sentito. Ed è così che noi siamo costretti a consumare in antecipazione quei foraggi che si dovrebbero accumulare pei bisogni dell'inverno e della primavera futuri.

Nei prati il bel verde delle erbe novelle ha coperto appena in questi ultimi giorni il color grigio delle erbe vecchie, e ci promette, se non abbondante, sufficiente raccolto; fortunati se potremo col prodotto dei prati artificiali e colle erbe avventizie dell'estate e dell'autunno, fare la necessaria conserva sui fienili.

Siamo poveri insomma, ed è un vero supplizio di Tantalo, questo di riportare sempre le nostre speranze da un raccolto fallito ad un altro che falirà a sua volta. E saremo poveri sempre finchè non porteremo la nostra agricoltura al grado di darci qualche risparmio nell'anno a pro dell'anno venturo.

Bisogna dunque arrivare a questo, e ci arriveremo se la clemenza delle stagioni compenserà i nostri sforzi e se gli uomini, che con gara così accanita si disputano il compito di governarci, penseranno un po' più al bene della Nazione ed un po' meno agli interessi e alle ambizioni loro proprie.

L'articolo «Le tasse di registro e l'agricoltura» nel *Bullettino* precedente, dice ben poco di ciò che vi ha di nocivo, di pernicioso a questa *magna parens frugum* nelle leggi finanziarie, nella procedura giudiziaria e in tutte quelle carissime tasse, che si dicono *tasse sugli affari*. Sarebbero dunque da togliersi tutte le esorbitanze (io ne ho annoverate molte nelle mie precedenti riviste) che esistono nelle leggi a danno dell'agricoltura, e sarebbe ad attuarsi quel provvedimento importantissimo, giustissimo, reclamato invano da tanto tempo, che si chiama *la perequazione dell'imposta fondiaria*.

Io vorrei quindi che gli elettori, costituzionali e progressisti, abbandonassero la lotta di puntigli e di personalità in questa solenne occasione, per accordarsi nel *porro unum necessarium* di eleggere deputati che sappiano e vogliano avviare la Nazione, con una saggia e graduata riforma delle leggi amministrative, ad un miglior avvenire, senza domandar loro se siederanno a destra od a sinistra.

Bertiolo, 6 maggio 1880. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Nell'articolo intitolato "Bachicoltura" del n. 18 di questo *Bullettino*, a pag. 140, è incorso un errore, che del resto i lettori avran corretto da sè, là dove era detto "*p. e. i gaz del fumo prodotto dal carbon fossile*" andava aggiunto "*sono molto sgradevoli*".

∞

Lo stato sanitario del bestiame nella scorsa settimana fu buono. Si lamentò un caso di carbonchio apopletico. In Comune di Udine (frazione di S. Gottardo) fu ucciso un cavallo moccioso.

∞

Una massaia dell'Oregon comunica al giornale agrario «The Practical Farmer» il seguente metodo per conservare a lungo grande quantità di burro, senza minimamente compromettere la freschezza e l'aroma; l'attendibilità di tale metodo pare sia stata accertata da parecchi anni di esperienza.

«Ho conservato — sono queste le parole di quella massaia — quantità di burro di 30 e 35 libre, avvolgendolo in tela di lino ed immergendolo in vasi pieni del seguente composto: sale abbondante, acqua, una libbra di zucchero grasso ed una libbra di salnitro, bollito il tutto sino a che se ne sia ottenuta una massa spessa e glutinosa, purificato, e poscia versato in recipienti ordinari di metallo o di terra.

Il burro, avvolto com'è nella tela, non soffre minimamente dal contatto di quella salamonia, la quale poi, mentre previene l'azione dell'aria, previene anche qualsiasi fermento nella massa del burro.»

∞

Il rapido e progressivo aumento delle esportazioni di granaglie dai porti degli Stati Uniti che tanto ha sorpreso in questi ultimi tempi, riceve una conferma nelle cifre statistiche che ci sono fornite dai giornali esteri.

Rileviamo infatti che i grani esportati dagli Stati Uniti dal 1° settembre 1879 al 17 aprile 1880 ascesero a 40,211,000 ettolitri, contro 28,707,000 nello stesso periodo di tempo 1878-79, e 19,179,000 nel 1877-78.

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 3 al 8 maggio 1880.

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Frumento	per ettol.	26.40	—.—	—.—
Granoturco	»	18.45	17.75	—.—
Segala	»	17.40	—.—	—.—
Avena	»	10.39	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	10.05	—.—	—.—
Miglio	»	26.—	—.—	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	29.97	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	31.63	—.—	1.37
» di pianura	»	25.63	—.—	1.37
Lupini	»	—.—	—.—	—.—
Castagne	»	—.—	—.—	—.—
Riso 1ª qualità	»	44.84	39.84	2.16
» 2ª »	»	35.84	32.84	2.16
Vino di Provincia	»	80.—	65.—	7.50
» di altre provenienze	»	50.—	28.—	7.50
Acquavite	»	85.—	78.—	12.—
Aceto	»	30.—	25.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità	»	167.80	147.80	7.20
» » 2ª »	»	122.80	102.80	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	60.23	58.23	6.77
Crusca	per quint.	15.60	13.60	—.40
Fieno	»	6.60	4.40	—.70
Paglia	»	4.80	4.10	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.29	2.19	—.26
» » dolce	»	1.74	1.64	—.26
Carbone forte	»	7.30	6.50	—.60
Coke	»	5.50	4.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	74.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	67.—	—.—	—.—
» di vitello »	»	74.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p.quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.39	1.09	—.11
» » q. di dietro	»	1.59	1.49	—.11
» di manzo	»	1.59	1.19	—.11
» di vacca	»	1.39	1.19	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.11
» di pecora	»	1.11	—.—	—.04
» di montone	»	1.11	—.—	—.04
» di castrato	»	1.38	1.28	—.02
» di agnello	»	1.49	1.09	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro	»	3.10	2.90	—.10
» » molle	»	2.15	1.90	—.10
» di pecora duro	»	3.—	2.80	—.10
» » molle	»	1.90	1.70	—.—
» lodigiano	»	3.90	3.65	—.10
Burro	»	2.17	1.92	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.28	1.88	—.22
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.88	—.74	—.02
» » 2ª »	»	—.68	—.50	—.02
» di granoturco	»	—.31	—.25	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.66	—.51	—.02
» 2ª »	»	—.60	—.44	—.02
Paste 1ª »	»	—.84	—.78	—.02
» 2ª »	»	—.58	—.54	—.02
Pomi di terra	»	—.24	—.—	—.—
Candele di sego a stampo	»	1.85	1.70	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.55	—.—	—.—
» bresciano	»	2.80	—.—	—.—
Canape pettinato	»	2.—	1.85	—.—
Stoppa	»	1.10	—.90	—.—
Uova	a dozz.	—.72	—.—	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da	a
Sete greggie	classiche a vapore	L. 70.—	L. 75.—
» »	classiche a fuoco	» 65 —	» 67.—
» »	belle di merito	» 62.—	» 65.—
» »	correnti	» 60.—	» 62.—
» »	mazzami reali	» —.—	» —.—
» »	valoppe	» —.—	» —.—

	da	a
Strusa a vapore 1ª qualità	L. 15.—	L. 15.50
» a fuoco 1ª qualità	» 14.—	» 14.50
» » 2ª »	» 13.—	» 13.50

Stagionatura

Nella settimana da 3 a 8 maggio		Colli num.	Chilogr.
	Greggie	8	720
	Trame	—	—

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.		Rendita italiana da	a	Da 20 franchi da	a	Banconote austr. da	a
Maggio	3	92.05	92.10	21.90	21.92	231.25	231.50
»	4	92.35	92.45	21.90	21.91	231.25	231.50
»	5	92.50	92.55	21.91	21.92	230 50	231.—
»	6	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—	—.—
»	7	92.50	92.55	21.91	21.92	230.75	231.25
»	8	92.25	92.35	21.91	21.93	230.50	231.—

Trieste.		Rendita it. in oro da	a	Da 20 fr. in BN. da	a	Argento da	a
Maggio	3	82.80	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
»	4	82.80	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
»	5	82.—	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
»	6	—.—	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
»	7	82.85	—.—	9.48	—.—	119.—	—.—
»	8	83.10	—.—	9.48	—.—	119.10	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STAZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116

Giorno del mese		Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Maggio	2	24	745.67	9.4	11.8	9.9	13.1	10.40	9.2	7.0	6.95	6.02	7.27	79	59	79	N 44 E	9.4	3.9	8	C	C	C
»	3	25	743.97	12.1	12.4	12.9	14.0	11.90	8.6	6.5	8.50	9.77	8.96	82	90	80	N 13 E	1.5	15	9	C	C	C
»	4	26	743 93	15.1	14.2	12.6	17.8	14.05	10.7	8.2	9.12	9.91	10.28	70	82	95	N 14 W	0.5	7.2	9	C	C	C
»	5	27	746.57	14.1	17.0	14.4	19.5	14.85	11.4	10.3	10.17	10.44	10.85	84	72	89	N 27 E	0.2	1.0	2	C	M	C
»	6	28	746.90	16.3	19.6	15.4	22.1	16.58	12.5	10.9	9.60	11.23	10.24	67	68	79	S 56 E	1.4	3.5	2	M	M	C
»	7	29	743.60	14.4	19.7	15.8	21.8	15.88	11.5	9.0	9.85	8.59	9.19	81	50	70	N 25 W	2.3	2.0	3	C	C	M
»	8	30	741.00	13.6	18.7	14.7	19.6	15.08	12.4	10.8	9.81	7.96	6.15	85	50	49	N 62 E	5.4	11.	11	C	C	C

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto*, *misto*, *sereno*.

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore.